









# NOM DE L'ETABLISSEMENT



août-19




DEJEUNERS



Semaine du	2-sept.	au	6-sept.	
SALADE DE MAIS TOMATES  STEAK HACHÉ AU POIVRE PUREE P DE TERRE REBLOCHON FERMIER COMPOTE DE FRUITS	 TABOULE  ESCALOPE DE VOLAILLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BRIE VELOUTE AUX FRUITS		 RADIS BEURRE AUTÉ DE PORC AUX OLIVES PENNE RIGATE FROMAGE A LA COUPE TARTE AUX POMMES	PASTÈQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE BROCOLIS AU BEURRE P VAPEUR COMTÉ CLAFOUTIS AUX CERISES

Semaine du	9-sept.	au	13-sept.	
CONCOMBRE A LA CIBOULETTE  PALETTE A LA DIABLE PETIT POIS BUCHETTE DE CHEVRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA  MINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS HARICOTS PLATS FROMAGE DE TERROIR  PASTÈQUE		 TOMATES & MOZZA PILON DE POULET MARINÉ AU RATATOUILLE P VAPEUR FROMAGE BLANC BATTU GATEAU ROULE	SALADE VERTE GRATIN DE POISSON RIZ SAFRANÉ FROMAGE FRAIS PECHE

Semaine du	16-sept.	au	20-sept.	
MELON BOULETTES VEGETALE FARFALLES CONTE GLACE	DUO DE TOMATE & CONCOMBRE  EMINCE DE VOLAILLE PUREE P DE TERRE FROMAGE DES BORNES TARTE AUX POMMES		 CHOU FLEUR A LA GREQUE TAJINE DE POULET EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC BEIGNET FRAMBOISE	TERRINE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN A L'OSEILLE POELÉE DE COURGETTES & RIZ TOMME DE SAVOIE FRUITS DE SAISON

Semaine du	23-sept.	au	27-sept.	
SALADE VERTE AUX LARDONS  STEAK HACHÉ MARCHAND DE VIN CEREALES GOURMANDES FROMAGE A LA COUPE COMPOTE POMME SANS SUCRE	SALADE DE RIZ FILET DE COLIN PANE CHOU FLEUR BRAISÉ  SAOURT NATURE SUCRE POIRE		 MORTADELLE ESCALOPE DE VOLAILLE AUX GRATIN DE COURGE COULOMMIER VELOUTE AUX FRUITS	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE LIEU CREME CITRON POMMES SAUTEES FROMAGE TERROIR RAISIN



# NOM DE L'ETABLISSEMENT

août-19

DEJEUNERS



Semaine du	30-sept.	au	4-oct.	

Semaine du		au		

Semaine du		au		

Semaine du		au		



# NOM DE L'ETABLISSEMENT

août-19

DINERS



Semaine du	2-sept.	au	5-sept.	
CAROTTES RAPÉES CABILLAUD A LA MOUTARDE FENOUIL A LA TOMATE MIMOLETTE CHOU CHANTILLY	GASPACHO SPAGHETTIS CARBONARA CANTAL NECTARINE	PAMPLEMOUSSE OMELETTE PIPERADE RIZ PILAF BRIE COMPOTE POMME FRAMBOISE SANS	SALADE DE POIS CHICHES AU CUMIN ASSIETTE ANGLAISE DUO DE CONCOMBRE PETITS SUISSÉS BANANE	

Semaine du	9-sept.	au	12-sept.	
SALADE DE RIZ FRICASSÉE DE VOLAILLE A HARICOTS BEURRE GOUDA FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DUBARRY PIZZA SALADE VERTE YAOURT AUX FRUITS BIO POMME AU FOUR	SALADE CROUTONS AUX PORC AU CAMEL LÉGUMES WOK CANTAL BROWNIES	MELON HACHIS PARMENTIER SALADES MELÉES ST NECTAIRE PRUNES	

Semaine du	16-sept.	au	19-sept.	
COURGETTES RAPÉES FILET DE LIEU AU CITRON PURÉE DE CAROTTES YAOURT BEIGNET A LA FRAMBOISE	SALADE DE HARICOTS VERTS & CURRY DE VOLAILLE RIZ CREOLE FROMAGE PORTION SALADE DE FRUITS FRAIS	CAKE AUX LÉGUMES MOUSSAKA EDAM RAISIN	RADIS BEURRE JAMBON BLANC COQUILLETES CAMEMBERT COMPOTE BIO SANS SUCRE	

Semaine du	23-sept.	au	26-sept.	
FEUILLETE HOT DOG BROCHETTE DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CONCOMBRE A LA MENTHE ÉMINCÉ DE BŒUF AU GINGEMBRE RIZ BASMATI ST PAULIN CREME AUX ŒUFS	SALADE DE TOMATES GRATIN DE SAUMON ÉPINARDS A LA CREME RACLETTE SEMOULE AU LAIT VANILLÉE	BETTERAVES A L'ECHALOTE SAUCISSE TERROIR POMMES DE TERRE BOULANGERES REBLOCHON SALADE DE FRUITS FRAIS	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

# NOM DE L'ETABLISSEMENT

août-19

DINERS



Semaine du	30-sept.	au	3-oct.	

Semaine du	7-oct.	au	10-oct.	

Semaine du	14-oct.	au	17-oct.	

Semaine du	21-oct.	au	24-oct.	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN